

Rezept

Kräuterseitlinge mit Cognacrahm, Möhren-Liebstöckel-Gemüse und Fächer-Kartoffeln

Ein Rezept von Kräuterseitlinge mit Cognacrahm, Möhren-Liebstöckel-Gemüse und Fächer-Kartoffeln, am 03.05.2024

Zutaten

Für den Cognacrahm

5 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
1 EL neutrales Öl	1 TL Zucker
200 ml Cognac	300 ml pflanzliche Sahne
Salz	Pfeffer

Für die Fächerkartoffeln

12 festkochende Kartoffeln	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer

Für das Möhren-Liebstöckel-Gemüse

1 kg Möhren	1 Zwiebel
20 g vegane Butter	1 TL Zucker
500 ml Gemüsebrühe	1 Bund Liebstöckel
Salz	

Für die Kräuterseitlinge

8 Kräuterseitlinge (ca. 400 g)	6 EL Albaöl oder neutrales Öl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal, 50 g F, 13 g EW, 74 g KH

Zubereitung

Cognacrahm, Schritt 1

1. Die Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen, ca. 20 Min. einweichen lassen.

Fächer-Kartoffeln

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen. Zwei Kochlöffel mit rundem Stiel auf ein Brettchen legen und jeweils eine Kartoffel längs dazwischen platzieren. Mit einem Messer die Kartoffeln quer in ganz feinen Abständen einschneiden. Die Kochlöffel verhindern, dass man die Kartoffeln durchschneidet. Öl mit Salz und Pfeffer mischen. Die Kartoffeln in eine Auflaufform legen, mit der Hälfte des Öls einstreichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Mit dem restlichen Öl einstreichen und weitere 20-25 Min. backen.
-

Cognacrahm, Schritt 2

3. Inzwischen die Schalotten schälen, fein würfeln und im Öl anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Cognac ablöschen und 1-2 Min. sprudelnd kochen lassen.
-

4. Die eingeweichten Steinpilze abgießen und mit der Sahne zur Cognac-Zwiebel-Mischung geben. Einige Minuten köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-

Möhren-Liebstöckel-Gemüse

5. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen und die Möhren ein paar Minuten mitdünsten. Den Zucker unterrühren und leicht karamellisieren lassen. Mit Brühe ablöschen und die Möhren weich köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser angießen, die Möhren sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.
-

6. Den Liebstöckel waschen und die Blätter abzupfen, einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Möhren stampfen und den Liebstöckel untermischen. Mit Salz abschmecken.
-

Kräuterseitlinge

7. Die Pilze längs in feine Scheiben schneiden. Eine große Pfanne heiß werden lassen und die Pilze darin portionsweise auf beiden Seiten braun braten. Erst dann das Öl und etwas Salz untermischen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen.
-

Anrichten

8. Cognacrahm und Möhrengemüse noch einmal erhitzen. Das Möhrengemüse auf Teller geben und den Cognacrahm drumherum verteilen. Kartoffeln und Pilze dekorativ anlegen und mit den restlichen Liebstöckelblättern dekorieren.